

08/2009

Mod: AROMA/1E

Production code: HCHNA2SCJ1MN (MI-C-1GR)



2. INDICE

2.	INDICE.....	3
3.	INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA DE CAFÉ.....	4
3.1.	INSTALACIÓN ELÉCTRICA.....	4
3.2.	TIPOS DE CONEXIONADO.....	4
3.3.	INSTALACIÓN HIDRÁULICA.....	4
4.	CARGA DE AGUA EN LA CALDERA.....	5
4.1.	MANÓMETRO.....	5
5.	PUESTA EN MARCHA INICIAL.....	5
5.1.	EL CONJUNTO PORTA-CACILLO.....	5
5.2.	COLOCACIÓN DEL PORTA-CACILLO EN EL GRUPO EROGADOR.....	5
5.3.	EROGACIÓN DE CAFÉ.....	5
5.4.	CALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS.....	6
5.5.	EXTRACCIÓN DE AGUA CALIENTE PARA INFUSIONES.....	6
6.	LIMPIEZA DE LA MÁQUINA DE CAFÉ.....	6
6.1.	LIMPIEZA DEL GRUPO EROGADOR.....	6
6.2.	LIMPIEZA DE LAS DUCHAS Y GOMAS.....	7
6.3.	LIMPIEZA DE LA DUCHA.....	7
7.	CENTRALITA ELECTRÓNICA.....	7
7.1.	PROGRAMACIÓN DE LAS DOSIS EN LA CENTRALITA ELECTRÓNICA.....	7
7.1.1.	<i>Ejemplo de la programación de un café corto.....</i>	8
7.2.	PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS DE AGUA PARA INFUSIONES.....	8
7.3.	ALARMAS DE LA CENTRALITA ELECTRÓNICA.....	8
8.	FUNCIONES ADICIONALES EN MÁQUINAS CON DISPLAY.....	9
8.1.	ESTADOS DE LA MÁQUINA DE CAFÉ.....	9
8.2.	ACCESO A LOS MENÚS ADICIONALES.....	9
8.3.	SET RELOJ: PARA MODIFICAR HORA: MINUTOS Y DÍA.....	9
8.4.	AUTO ON/OFF.....	10
8.5.	AJUSTE DEL DÍA DE DESCANSO.....	10
9.	CONTROL DE TEMPERATURA EN MÁQUINAS MULTI CALDERA.....	11
9.1.	FUNCIONAMIENTO NORMAL.....	11
9.2.	DESCONEXIÓN.....	11
9.3.	CONEXIÓN.....	11
9.4.	AJUSTE DE LA TEMPERATURA DEL GRUPO.....	11
9.5.	RESET DE PARÁMETROS.....	11
9.6.	ALARMAS.....	11
10.	POSIBLES ANOMALÍAS.....	12
10.1.	AVERÍAS QUE VIENEN PRODUCIDAS POR LA CAL.....	12
10.2.	PROBLEMAS POR LA MOLIENDA DEL CAFÉ.....	12
11.	CONSEJOS PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO.....	12
12.	PRECAUCIONES.....	12

LEA DETENIDAMENTE EL PRESENTE MANUAL DE INSTRUCCIONES Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O EMPEZAR A UTILIZAR LA MÁQUINA DE CAFÉ

3. Instalación de la máquina de café

La máquina, al ser instalada en su mueble cafetero, debe ser nivelada buscando una horizontalidad lo más perfecta posible (para ello ajuste los pies regulables) a fin de que el café salga igualmente repartido a todas las tazas.

3.1. Instalación eléctrica

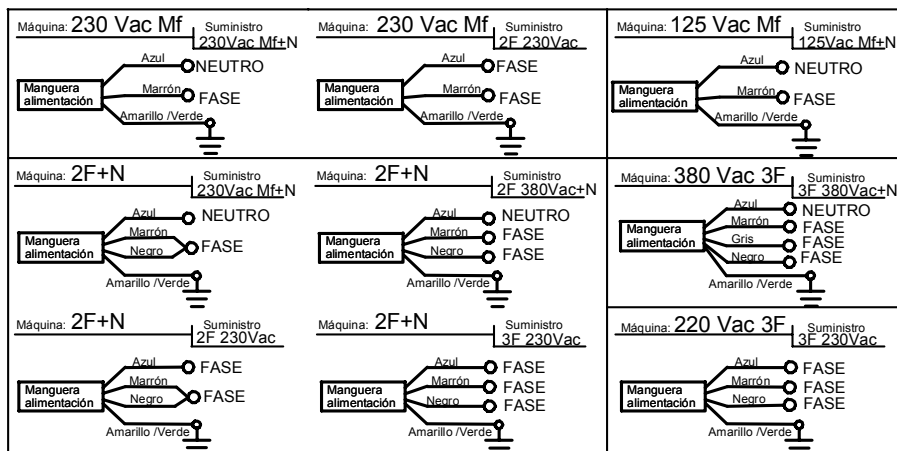
La instalación eléctrica de la máquina de café deberá ser realizada por personal cualificado, siguiéndose siempre las siguientes indicaciones de seguridad:

- Verifique que los datos eléctricos que figuran en la placa de características deben corresponder con los de la instalación de su local o domicilio.
- Obligatoriamente deberá tener la máquina de café conectada a una toma de corriente con toma a tierra que cumpla con las normativas vigentes en su país.
- Deberá protegerse la línea eléctrica del lugar de instalación con un interruptor magneto térmico adecuado a la potencia absorbida por la máquina de café, indicada en la placa de características.
- Deberá existir un relé diferencial adecuado a las características de la instalación.
- Asegúrese de que la sección de los cables de la instalación sea apropiada para la intensidad consumida por la máquina de café.
- No utilice alargadera, ni adaptadores, ni tomas múltiples en la conexión a la red de la máquina de café

El fabricante no se responsabilizará de las lesiones o daños a la salud en personas y/o animales, así como daños materiales que pudieran ocasionarse como consecuencia de una instalación incorrecta de la máquina de café.

3.2. Tipos de conexionado

Consulte en la placa de características de la máquina, qué tipo de máquina es la suya; según éste, podrá conectar su máquina como sigue:



3.3. Instalación hidráulica

Haciendo uso del latiguillo que incorpora la máquina, conéctela a una toma de agua de 3/8" macho, con válvula de paso. **Es obligatorio intercalar un descalcificador entre la válvula y la máquina** (en la dotación tiene otro latiguillo de 50 cm. para hacer esta conexión).

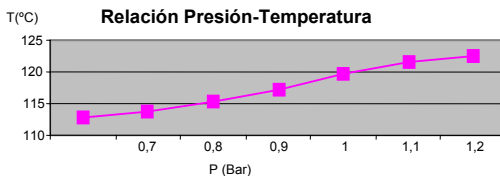
4. Carga de agua en la caldera

La carga de agua de la caldera se realiza automáticamente.

4.1. Manómetro

El manómetro de caldera, en aquellas máquinas que lo llevan incorporado, nos muestra la presión dentro de la caldera de la máquina.

Existe una relación directa entre esta presión y la temperatura dentro de la caldera (ver diagrama adjunto).



5. Puesta en marcha inicial

- Abra la válvula de paso de agua, externa a la máquina de café.
- Conecte el interruptor general.
- Abra el grifo de vapor hasta que salga vapor. Así evacuamos el aire que pueda quedar en la caldera.

"El piloto rojo indica que la máquina se está calentando. Cuando se apague la máquina habrá alcanzado su temperatura ideal".

- Accione el pulsador erogador, o un botón de la centralita, hasta que salga agua de forma continua por cada uno de los grupos erogadores. De este modo nos aseguramos que los intercambiadores térmicos de la máquina están llenos de agua.

5.1. El conjunto porta-cacillo

- 1.- Muelle cierre porta-cacillo
- 2.- Alojamiento del Muelle cierre porta-cacillo
- 3.- Colocación del Muelle porta-cacillo.

Porta-cacillo y cacillo para dos dosis de café



Porta-cacillo y cacillo para una dosis de café



5.2. Colocación del porta-cacillo en el grupo erogador

El porta tiene en los laterales dos salientes, deben hacerse coincidir con unas entradas que tiene el grupo, cuando sea así gire de izquierda a derecha hasta conseguir que el mango del porta quede totalmente perpendicular a la máquina de café.



POSICIÓN CORRECTA DEL PORTA EN EL GRUPO



CORRECTO



NO HA ENTRADO SUFICIENTE



LAS GOMAS ESTAN GASTADAS

5.3. Erogación de café

- Retire de la máquina de café el porta-cacillo.

- Coloque sobre el cacillo la dosis de café que precise para realizar un café a su gusto. Preferentemente que el café esté recién molido. Utilice el porta-cacillo adecuado para ello.
- Presione el café con el prensa café.
- Posicione el porta-cacillos en el grupo y asegúrese que está bien ajustado, coloque la taza debajo de la salida del porta-cacillos.
- Accione el interruptor de erogación o seleccione la opción que desee de la centralita electrónica.

DEJE SIEMPRE COLOCADO EL PORTACACILLOS EN EL GRUPO. Es muy importante para mantenerlo siempre a la temperatura idónea y de ese modo conseguir un buen café exprés.

5.4. Calentamiento de líquidos

- Coloque la lanza de vapor sobre la bandeja y abra ligeramente el grifo de vapor para que salga el agua condensada que pueda quedar en la lanza.
- Cierre el grifo de vapor.
- Ponga la lanza de vapor dentro del líquido a calentar.
- Abra el grifo. El vapor empezará a calentar el líquido (con el grifo abierto, no sacar nunca la lanza de vapor de dentro del líquido, provocaría proyecciones de líquido caliente y podríamos quemarnos).
- Cuando haya finalizado el proceso, coloque de nuevo el vaporizador sobre la bandeja; abra el grifo de vapor para limpiar el interior de la lanza de residuos de leche u otros líquidos; cierre el grifo y con una bayeta húmeda, limpie el exterior de la lanza.

5.5. Extracción de agua caliente para infusiones

- Ponga debajo de la lanza de agua un recipiente, donde quiera servir el agua caliente.
- Abra el grifo de agua, hasta que haya obtenido el agua necesaria.
- Cierre el grifo.

6. Limpieza de la máquina de café

No olvide que la máquina de café es una herramienta de trabajo en su negocio; para que esté en óptimas condiciones debe tener en cuenta detalles como la limpieza de la máquina y la descalcificación. Desconecte la máquina para limpiarla. Todo el exterior de la máquina de café se puede limpiar con una bayeta húmeda, utilizando detergentes NO agresivos. No utilizar disolventes ni desengrasantes.

6.1. Limpieza del grupo erogador

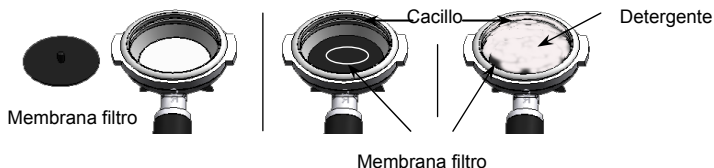
- Retire de la máquina el porta-cacillo.
- Reemplace el cacillo del porta por uno de los cacillos ciegos de la dotación
- Introduzca un sobre de detergente dentro del porta-cacillo. Se deben utilizar detergentes especiales para la limpieza del grupo erogador.
- Introduzca el porta-cacillo en la máquina de café
- Active el programa de autolimpieza; para ello, con la máquina apagada, pulse la opción de la centralita electrónica de dos cafés cortos, mientras que al mismo tiempo, conecte la máquina sin dejar de pulsar; de forma automática se iniciará el proceso de auto-limpieza del grupo; ya puede soltar.

Importante: Tras finalizar el ciclo de limpieza con detergente, desmonte el cacillo y enjuáguelo. Ahora repita la limpieza del grupo pero sin detergente para una perfecta eliminación de restos. Una vez acabado, re-instale el cacillo original en el porta-cacillos, y guarde el cacillo ciego.

- “NO MANIPULAR EL PORTACACILLOS DURANTE LA FASE DE AUTOLIMPIEZA”

Se debe realizar la limpieza del grupo sin detergente, solo con la membrana y agua, todos los días.

Se debe realizar la limpieza del grupo con detergente, una vez la semana.



6.2. Limpieza de las duchas y gomas

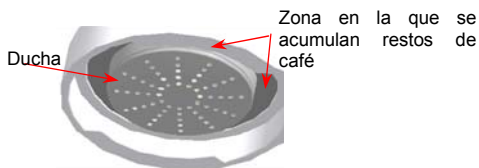
Al colocar el porta-cacillo con café molido en el grupo erogador, se acumulan restos de café en el cierre entre ambos. Estos restos de café llegan a impedir un buen ajuste del porta-cacillo en el grupo erogador. También estos restos pueden llegar a obstruir la salida de agua por la ducha del grupo.

La solución a esto es la limpieza.

- Coloque sobre el cacillo la membrana filtro, sin detergente.
- Coloque el porta-cacillo en el grupo sin cerrar: DEBE QUEDAR SUELTO.
- Pulse el botón de erogación continua de la centralita.
- Dé al porta movimientos de abrir-cerrar-abrir, sin llegar a cerrarlo.
- Esta operación debe efectuarse con suma atención y cuidado, ya que por los bordes del porta, saldrá el agua caliente limpiando la goma; de no hacerse con precaución, puede ocurrir algún accidente.

6.3. Limpieza de la ducha

Con un estropajo, frote la zona de la ducha, tanto exterior, como interiormente.

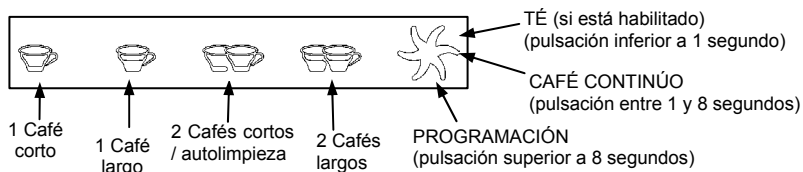


7. Centralita electrónica

Si su máquina va equipada con centralita electrónica, ésta ofrece las siguientes funciones:

- Control volumétrico de cuatro diferentes dosis de café por cada grupo.
- Control temporizado de la dosis del té (si está activada).
- Control y gestión de carga de caldera y salva-resistencia (si está activada).
- Supervisión del sistema a través de alarmas.
- Conexión serial RS-232 con dispositivo de lectura desde la centralita al ordenador.
- Programa de auto-limpieza de los grupos.

La centralita viene programada con 4 dosis estándar (éstas son reprogramables a su gusto, ver programación) y una erogación continua. Los cuatro primeros pulsadores (1café corto – 1 café largo – 2 cafés cortos – 2 cafés largos) son de desconexión automática y el quinto es de café continuo.



El botón de café continuo, dependiendo del tiempo que se mantiene pulsado, tiene 3 funciones:

- Menor de 1 segundo: activa la dosificación de agua para infusiones, (solo para las máquinas que no lleven grifo de agua).
- Entre 1 y 8 segundos: salida de café continuo; para desconectarlo deberemos volverlo a pulsar.
- Más de 8 segundos: entra en programación de dosis de café. Esto se explica a continuación.

7.1. Programación de las dosis en la centralita electrónica

Vamos a programar las dosis de café que queremos que salgan automáticamente según cada selección en la centralita. Pasos a seguir:

- Mantenga pulsado durante 7 segundos la opción de café continuo, se iluminarán todas las luces de la centralita, menos la de café continuo que lo hará de forma intermitente.
- Pulse la dosis de café que desee programar (1 café corto - 1 café largo – 2 cafés cortos – 2 cafés largos). Observará que se apagan todas las luces, menos las luces de la opción que ha escogido y la del café continuo. Empezará a hacerse la infusión de café.
- Cuando haya obtenido la dosis deseada, vuelva a pulsar la selección de dosis de café que ha escogido para finalizar la infusión de café, y se quedará memorizado.

- Repita el proceso con los otros tipos de dosificación. Cuando en una selección tengamos su dosis reprogramada, la luz correspondiente no permanecerá iluminada.

La programación de las dosis de café debe hacerse con café nuevo cada vez en el cacillo.

Si desea reprogramar sólo una de las opciones: (1 café corto o 1 café largo o 2 cafés cortos o 2 cafés largos), actúe sobre el pulsador correspondiente únicamente, las demás permanecerán como estaban memorizadas.

Muy importante: Cuando programe cualquier dosis en la centralita de la izquierda (mirando de frente la máquina), esa dosis se memorizará en todas las centralitas.

Ejemplo: Si variamos la dosis del botón de 1 café corto de la centralita de la izquierda, automáticamente la dosis nueva que hemos memorizado, queda memorizada en el botón de 1 café corto de las otras centralitas.

Únicamente ocurre con la centralita de la izquierda, si variamos la programación de otra centralita, solo se modifica ella misma.

7.1.1. Ejemplo de la programación de un café corto

Retire el porta-cacillo de la máquina de café, y coloque una dosis fresca de café en el cacillo. Introduzca el porta-cacillo en la máquina de café, coloque una taza de café bajo el porta-cacillo y pulse la opción de café continuo hasta que se iluminen todas las luces de la centralita. En este momento pulse un café corto, se apagarán todas las luces menos la de un café corto y la de café continuo y empezará a hacerse la infusión de café. Cuando haya obtenido la dosis deseada, vuelva a pulsar un café corto, finalizará la infusión de café, se encenderán todas las luces menos la de un café corto. Esto quiere decir que ya está programada. Si desea reprogramar alguna dosis de café lo puede hacer y sino, espere a que se apaguen las luces de la centralita. Las luces de la centralita tardan 30 segundos en apagarse.

7.2. Programación de la dosis de agua para infusiones

En máquinas que no tengan grifo de agua manual, esta función estará habilitada:

Mantener pulsado mas de 8 segundos el botón de café continuo de cualquiera de las centralitas. A continuación se encenderán de forma continua todas las luces, excepto la de café continuo que lo hará de forma intermitente.

- Pulse el botón de café continuo con una pulsación inferior a 1 segundo.
- Empezará a salir agua por la lanza de agua.
- Vuelva a pulsar para parar y la nueva dosis de agua quedará memorizada.

Puede memorizar dosis diferentes de agua por centralita.

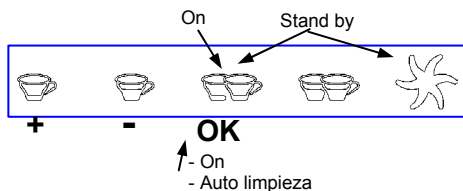
7.3. Alarmas de la centralita electrónica

- Cuando el tiempo de carga de la caldera es superior al programado (2 minutos)(falta de agua), se iluminan de forma intermitente todas las luces de la centralita, y se para la máquina. Para desbloquearla deberá desconectar y volver a conectar la máquina desde el interruptor general.
- Si cuando pulsamos una dosis de café, la centralita tarda más de 5 segundos en recibir impulsos del contador volumétrico (café demasiado fino, o problemas en el volumétrico), la luz de la dosis que hemos pulsado comienza a parpadear. Para desconectarla deberá de volver a pulsar la dosis .
- Tiempo máximo de seguridad. Toda dosis tiene un tiempo máximo de erogación de café de 5 minutos.

8. Funciones adicionales en máquinas con display

Si su máquina dispone de display, estas son las funciones adicionales de que dispone:

- Control automático de conexión y desconexión diaria de la máquina de café; función “stand by”.
- Gestión del reloj: Hora y fecha actual.
- Display publicitario.
- Visualización y control digital de la temperatura de la caldera a través del display.
- Máximo control y precisión de las temperaturas a través de tecnología PID.
- Ayuda en display para programación y ajustes.
- Alarma visual para regeneración del descalcificador.
- Selector de idiomas de lectura.
- Ayuda e información en pantalla durante re-programación.



8.1. Estados de la máquina de café

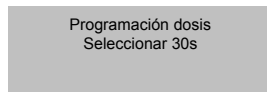
La máquina de café tiene 3 estados (sólo rige en máquina con display):

- **Estado encendido:** La máquina está activa y preparada para hacer café. En general al conectar el interruptor general, la máquina entra en este estado.
- **Estado stand by.** El interruptor general está en ON, pero la máquina de café está apagada. A este estado se llega desde el estado encendido, pulsando el botón de café continuo y sin soltar, pulsar el de 2 cafés cortos. La máquina mostrará “OFF” en el display. Para salir de este estado, pulsar el botón de 2 cafés cortos; la máquina volverá al estado encendido.
- **Estado apagado.** La máquina de café queda totalmente desconectada.



8.2. Acceso a los menús adicionales

- Estando la máquina en estado encendido, mantener pulsado más de 8 segundos el botón de café continuo de la centralita de la izquierda.
- (Entrar en programación). A continuación se encenderán de forma continua todas las luces menos la de café continuo que lo hará de forma intermitente. En esta altura del menú, podemos ajustar el volumen de las dosis de cada selección, como se explica en el punto 7.1 “Programación de las dosis en la centralita electrónica”. En el display se mostrará el mensaje de la imagen.
- Vuelva a mantener pulsado el botón de café continuo hasta que se visualice la opción “Set reloj” en el display: A partir de aquí tenemos acceso a diferentes funciones. - Acepte entrar en este menú, pulsando el botón de dos cafés cortos (OK).



8.3. Set reloj: para modificar hora: minutos y día

Una vez pulsado el botón de 2 cafés cortos (OK) cuando “Set reloj” estaba en pantalla, entramos en el ajuste de la hora de la máquina.

- Ajuste la hora: mientras ésta parpadea, incremente o disminuya el valor de ésta pulsando "+" (un café corto) ó "-" (un café largo). Cuando el valor sea el adecuado, acéptelo pulsando "OK" (dos cafés cortos). Al pulsar "OK" se pasa a ajustar los minutos.

Set reloj	
Hh:mm	Día

- Mientras parpadean los minutos, podemos incrementar o disminuir su valor pulsando "+" (un café corto) ó "-" (un café largo). Cuando el valor sea el adecuado, acéptelo pulsando "OK" (dos cafés cortos). Al pulsar "OK" (dos cafés cortos) se pasa a ajustar el día de la semana de la misma manera ("+", "-" y "OK").

Tras haber ajustado los valores anteriores, al pulsar "OK" (dos cafés cortos) se pasa al menú de encendido y apagado automático (Auto On/off).

8.4. Auto On/off

Al aceptar el ajuste dado al reloj y al día, pulsando "OK" (dos cafés cortos), entramos en la Programación de la hora de encendido y apagado automático de la máquina de café:

- Para modificar la hora de encendido, mientras la hora esté parpadeando, incremente o disminuya su valor pulsando "+" (un café corto) ó "-" (un café largo). Cuando el valor sea el adecuado, acéptelo pulsando "OK" (dos cafés cortos), entonces se pasan a ajustar los minutos del encendido automático de la misma manera ("+" y "-" y aceptar con "OK").
- Nota: Por defecto encontraremos este primer ajuste como: On: - - : - - lo que significa que la función está deshabilitada. En cuanto modifiquemos el valor y sea distinto a - - : - - la función estará habilitada. Si preferimos dejar esta función deshabilitada, bastará con que aceptemos pulsando "OK" (dos cafés cortos) mientras el valor seleccionado sea - - : - -.
- A continuación, mientras la hora de apagado automático parpadea, incremente o disminuya ésta hora pulsando "+" (un café corto) ó "-" (un café largo). Cuando el valor sea el adecuado, acéptelo pulsando "OK" (dos cafés cortos), con esta aceptación pasamos al siguiente menú de ajuste...

Auto On/Off
On: hh:mm

Auto On/Off
Off: hh:mm

8.5. Ajuste del Día de descanso

Si se ha habilitado y ajustado una horas de encendido y apagado automático, se puede habilitar un día de la semana en el que la máquina no se encenderá automáticamente; un día de descanso.

Nota: Si la función de Auto On/off no se habilitó, éste menú no aparecerá.

Para cambiar el día de la semana de descanso, pulse "+" ó "-" (un café corto o un café largo) según convenga, hasta alcanzar el valor apropiado; para aceptarlo, pulse el "OK"

Día de descanso
Día

- Nota: Por defecto encontraremos este ajuste como: - - - - lo que significa que la función está deshabilitada. En cuanto modifiquemos el valor y sea distinto a: - - - - la función estará habilitada. Si preferimos dejar esta función deshabilitada, bastará con que aceptemos pulsando "OK" (dos cafés cortos) mientras el valor seleccionado sea: - - - -

9. Control de temperatura en máquinas multi caldera

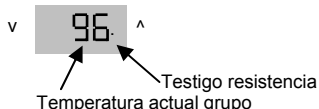
Si su máquina es del tipo multi - caldera, dispondrá de un ajuste digital de la temperatura independiente para cada grupo erogador.

Máquinas multi-caldera existen de los siguientes tipos:

- 1 grupo 2 calderas.
- 2 grupos 3 calderas
- 3 grupos 4 calderas.

El control de temperatura se realiza mediante una lógica del tipo PID; esto consigue una imbatible estabilidad de temperatura en la salida de agua del grupo.

9.1. Funcionamiento normal



Observará en cada grupo erogador un display numérico y dos botones "A" y "v".

Durante el funcionamiento normal, cada display muestra la temperatura actual de cada grupo.

El punto indica cuándo la resistencia de cada uno de ellos se activa. "Testigo resistencia".

9.2. Desconexión

Si presiona el botón "A" durante 2 segundos, el termostato correspondiente se desconectará; su display mostrará "OFF" y el grupo comenzará a enfriarse.



9.3. Conexión

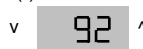
Para activar el termostato (si estaba en estado "off"), pulse uno de los botones "A" ó el "v". El termostato pasará al modo de funcionamiento normal.

9.4. Ajuste de la temperatura del grupo

Para ajustar la temperatura a la que el termostato mantendrá el grupo, proceda de la siguiente manera: Estando la máquina conectada, y el termostato en funcionamiento normal:

- Pulse brevemente el botón "v". El termostato mostrará en la pantalla "PrG":
- Inmediatamente, pulse brevemente el botón "A", el display mostrará la temperatura objetivo "set point".
- Incremente o disminuya el valor de esta temperatura con los botones "A" (+) y "v" (-).

Tenga en cuenta que tras 3 segundos del pulsado del último botón, el termostato vuelve automáticamente al modo de funcionamiento normal.



9.5. Reset de parámetros

Si por cualquier motivo, se desconfigurasen los parámetros de funcionamiento del termostato, o se observase un funcionamiento anormal de la temperatura del grupo; muy probablemente reseteando los parámetros del termostato, se arreglen todos estos problemas.

Para realizar un reset de parámetros siga los siguientes pasos:

- Estando la máquina apagada, mantenga pulsado el botón "A" y conecte la máquina.
- Cuando el display muestre "PrS", libere el botón.

Para pasar al modo de funcionamiento normal, vuelva a encender y apagar la máquina.



9.6. Alarmas

En caso de sonda de temperatura cortocircuitada, el display mostrará el error "A1".



En caso de desconexión del cable de la sonda de temperatura, el display mostrará el error "A2".



10. Posibles anomalías

10.1. Averías que vienen producidas por la cal

El café no sale a la temperatura adecuada:

- Los tubos de salida de los intercambiadores de calor están obstruidos por la cal.

No sale agua por los grupos erogadores:

- La cal obstaculiza el paso del agua.

EL 98% de las averías de la máquina de café, son producidas por falta de regeneración del depurador de agua; lo cual permite que la cal entre en la máquina.

Para evitar las averías debidas a la cal, realice el mantenimiento regular del depurador.

10.2. Problemas por la molienda del café

El café sale muy rápido:

- Ajustar el molino de café, tiene un molido demasiado grueso.

El café sale muy lento:

- Ajustar el molino de café, tiene un molido demasiado fino.

Si observa alguna anomalía en la máquina de café acuda al servicio técnico.

11. Consejos para el buen funcionamiento

- Debe realizar la limpieza del grupo sin detergente, únicamente con la membrana y agua, todos los días.
- Se debe realizar la limpieza del grupo con detergente, una vez a la semana.
- Instale un depurador de agua antes de la entrada de agua a la máquina.
- Según la dureza de cal, realice la descalcificación del depurador de agua
- Utilice café recién molido, para mantener mejor las propiedades del café aroma y sabor.
- Para preparar un buen café, no olvide que tanto el grupo erogador como el porta-cacillo deben estar calientes y a una temperatura constante, por lo que es conveniente que el porta-cacillos esté siempre colocado en el grupo.

12. Precauciones

- MIENTRAS ESTÉ PREPARANDO UN CAFÉ, NO SAQUE NUNCA EL PORTA-CACILLOS; YA QUE EL AGUA CALIENTE A PRESIÓN PODRÍA PROVOCARLE QUEMADURAS.
- NO MANIPULE NUNCA EL INTERIOR DE LA MÁQUINA, ESTO SÓLO DEBE HACERLO PERSONAL CUALIFICADO Y AUTORIZADO.
- NO INTRODUZCA OBJETOS EXTRAÑOS POR LAS ABERTURAS DE VENTILACIÓN DE LA MÁQUINA
- REVISE PERIÓDICAMENTE LA BANDEJA DE DESAGÜE.
- NO DEJE QUE LOS NIÑOS UTILICEN LA MÁQUINA, YA QUE PODRÍAN SUFRIR QUEMADURAS.
- NO UTILICE LA MÁQUINA CON LAS MANOS O PIES MOJADOS O SIMPLEMENTE DESCALZO.
- PARA DESCONECTAR LA MÁQUINA DE CAFÉ DE LA RED ELÉCTRICA, NO TIRE NUNCA DEL CABLE, SIEMPRE DE LA CLAVIJA.
- ACUDA SIEMPRE A PERSONAL TÉCNICO CUALIFICADO Y AUTORIZADO ANTE CUALQUIER DUDA.

El fabricante se reserva el derecho de modificar la máquina sin previo aviso con el fin de mejorar su producto.